




Semaine n°43 : du 22 au 26 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de pâtes tricolore	Chou-fleur vinaigrette	Saucisson à l'ail	Pizza fromage	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rougail de saucisse 	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Omelette	Cordon bleu 	Emincé dedinde parika
	Riz créole	Epinards béchamel	***	Purée de carottes	Purée de potimarron	Courgette béchamel
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Beignet aux pommes	Mimolette
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme 	Poire	Banane		Flan nappé caramel



Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°2



 Circuits courts/ Produits locaux  maison  bio  Alternatif  Coop  Régional  Pêche  Végétarien  Dégustation




#REF!

Semaine n°44 : du 29 Octobre au 2 Novembre 2018

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Salade verte	Chou blanc sauce fromage blanc curry	Toussaint	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet au jus 	Tortis bolognaise	Saucisses de Frankfort ketchup		Nuggets de poulet
	Petits-pois cuisinés	***	Duo de carottes		Potatoes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc sucré		Mousse au chocolat
DESSERT	Orange	Liégeois vanille	Beignet à l'abricot	Biscuits	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs

P.A. n°3